LAUTAKULTTUURILEHTI

24.11.2025 n:o 3 10 sivua

JOULUPAINOS

HELIKOPTERI PUTOSI MAAHAN – SYYPÄÄ OLI PINGVIINI

Etelä-Afrikassa tapahtui 19. tammikuuta helikopterionnettomuus Bird Islandilla, kun kyydissä ollut pingviini osui nousun aikana ohjainvipuun.
Pingviini oli tarkoitus kuljettaa pahvilaatikossa matkustajan sylissä, mutta pingviini vapautui laatikosta ja tarttui ohjaimiin noin 15 metrin korkeudessa törmäten välittömästi maahan. Onnettomuudessa vältyttiin pingviinivahingoilta.

Siviili-ilmailuviranomaisen huhtikuussa valmistuneen tutkinnan mukaan syynä oli pingviinin puutteellinen suojaus: laatikko ei ollut riittävän turvallinen vihaisen pingviinin vangitsemiseen. Helikopteri oli ennen turmaa ollut tutkimuslennolla ja laskeutunut saarelle hakemaan pingviiniä kuljetettavaksi Port Elizabethiin, mutta raportissa ei kerrottu tarkkaa syytä pingviinin kaappaukselle.

Helikopterionnettomuuksien harrastajavalokuvaajan taltioima kuva ennen onnettomuutta.

LIIAN HYVÄÄ OLLAKSEEN TOTTA

21 vuotta juuri täyttänyt pojankloppi päätyy viimeiset rahansa laskettuaan kulmapubiin virvoittavalle oluelle ja se onkin paikallaan, koska ulkona paahtaa aurinko 35:n lämpöasteen voimalla täysin pilvettömältä taivaalta. Jo ensisiemauksen jälkeen pystyi päästämään tyytyväisen hymähdyksen ja retkahtamaan veltoksi pubin nurkkasohvaan kattotuulettimen huristessa yläpuolella. Silmiin osuu ikkunapöydässä istuva viehkeä tyttö. Vaaleat hiukset ylettivät juuri terhakoiden rintojen päälle ja valkoisen paidan laajan kaula-aukon keskellä pysti näkemään hikikarpalon vierähtävän yheenpainautuneiden tissien väliin. Tyttö yritti tuulettaa kädellä kasvojaan mutta ikkunan läpi paahtava aurinko ei armoa antanut.

Tyttö käänsi kirkkaan turkoosit silmänsä minua kohti ja hymyili vienosti. Nousin hitaasti istumaan ryhdikkäämmin ja hymyilin takaisin ja huomaamattani kohautin kulmakarvaani ikään kuin käänteisenä silmän vinkkauksena. Tyttö naurahti söpösti ja käänsi katseensa ikkunasta ulos.
Ajattelin pienen silmäpelin olevan ohi ja otin toisen hörpyn viileästä oluestani. Kun vilkaisin huikan jälkeen taas tyttöä, huomasin hänen kääntyvän taas katsomaan minua ja liu'utti valkoisia ylähampaitaan kirsikanvärisenä kiiltävää alahuultaan pitkin ja vinkkasi silmää. Minulla kävi jalka vipattamaan, aivan kuin innostuneen koiran häntä.

Naurahdin tilanteen absurdiudelle ja katseeni katon kautta kiertäen jäin katsomaan häntä hymy kasvoillani. Vilkaisin sohvaa, jolla istuin, ehdotuksellisesti ja katsoin tyttöä, joka nousi samassa kaunis hammashymy kasvoillaan seisomaan, laski ylös nousseen farkku-minihameen helmaa hieman, vaikka se ei juurikaan muuttanut tilannetta, että jalkovälistä pystyi tytön kävellessä välillä näkemään vilauksen valkoisista pikkuhousuista. Tyttö otti laukkunsa ja siiderijuomansa käteen ja lähestyi minua. Hän laski juoman ja laukun pöydälle ja istuutui viereeni.

"Moi. Mä oon Jannika." – sanoi tyttö pirtsakasti kättään ojentaen. Tytön seksikkäässä äänessä oli havaittavissa myös pieni vivahde ujoutta, joka nyt oli ymmärrettävää, kun tilanne nyt ei ollut aivan arkipäiväinen. Ei ainakaan minulle.

Tartuin pehmeästi tytön käteen ja esittäydyin, jonka jälkeen utelin miksi hän oli yksin liikenteessä. "No mun piti itseasias nähä yks kaveri täällä mut se ei päässykkää tulee. Kiva sillee et se siitäki ilmotti vast sitte ku mä olin jo niinku täällä." Jannika sanoi ja naurahti sarkastisesti mutta hän ei vaikuttanut olevan kuitenkaan kauhean pettynyt ohareista.

"No voi hemmetti." –sanoin sympatiaa uhkuvan nauruntuhahduksen päästäen ja otin huikan oluestani miettien samalla hyvää keskustelunavaajaa mutta mieleeni tuli vain "Vähänkö on kuuma" –tyylisiä aiheita, joita en todellakaan halunnut ensimmäisenä virkkeenäni tytölle sanoa.

En halunnut ensimmäisen lauseeni olevan mitään kliseistä säästä tai muusta samantyylisestä ympäripyöreästä hevonpaskasta, mitä ihmiset nyt yleensä jauhavat vain hiljaisuutta täyttääkseen. Halusin olla jotenkin omaperäinen ja tehdä lähtemättömän vaikutuksen. Halusin olla erilainen ja jännittävä, joten muutuin moottoripyöräksi ja räjähdin.

-Anonyymi

Lautakulttuurilehden DIY-nurkkaus osa 1:

KOTIVIINI

On elokuun puoliväli, helteet ovat hiljalleen väistyneet ja illatkin alkavat pikkuhiljaa hämärtyä. Ajankohta on myös mitä otollisin erilaisten marjojen kypsyyden kannalta, joten poistuhan hetkeksi hikikomerostasi ja käy poimimassa itsellesi sankollinen marjoja, niin voit sitten muuttaa ne suussasulavaksi kotiviiniksi tämän erinomaisen reseptin avulla!

Kotiviinin tekemiseen tarvittavat välineet saa esimerkiksi Tokmannilta. Meinasin jo leuhkia miten kotiviinin tekeminen on helppoa ja halpaa, mutta harmikseni huomasin, että kotiviinin tekeminen on enää vain helppoa, sillä tykötarpeiden hinnat on nousseet huomattavasti verrattuna niihin aikoihin, kun olen niitä itse haalinut. Lisäksi esimerkiksi perus lappoja, jotka maksoivat 2-3€ ei myydä enää ollenkaan, vaan tarjolla on vain jotain premium-mallia, mutta tässäpä halvimmat perustarvikkeet listattuna tokmanni-hintoineen:

- 30L käymisastia, joka sisältää vesilukon 17,90€)
- 3x 10L ämpäri (1,99€ kpl)
- Premium-vitun-lappo (7,30€)
- Siiviläpussi (5,89€)
- >Desinfiointiaine (2,99€)

Tarvikkeiden yhteishinnaksi tulee yhteensä 40,05€, mutta ne onneksi säilyvät hyvin pidettyinä vaikka isältä pojalle, paitsi että siiviläpussi ei varmaankaan kestä ikuisesti ja desinfiointiainetta joutuu toisinaan ostamaan lisää. Lisäksi käymisastian vesilukon kuminen tiiviste haurastuu ajan myötä ja senkin joutuu välillä uusimaan. En myöskään tiedä, että kestääkö premium-lappo kovaa käyttöä.

Seuraavaksi tarvitaan itse viinin raaka-ainekset, eli nappaa kouraasi 1kpl ostamiasi ämpäreitä ja marssi metsään tai naapurin takapihalle keräämään ämpärillinen marjoja tai hedelmiä. Hyväksi todettuja raaka-aineita ovat ainakin seuraavat: mustikka, viinimarja, karviainen, omena. Lisäksi tarvitaan vielä seuraavat tokmannilta saatavat raaka-ainekset:

- Turbo hiiva (3,69€)
- 6x Spar sokeri (0,89€ kpl) -
- Pikakirkaste (2,69€)

Raaka-ainesten hinnaksi tulee 11,72€.
Koko paskan hinnaksi tulee siis yhteensä 51,77€, joten saa olla aika perkeleen hyvää viiniä, että moiseen operaatioon kannattaa edes ryhtyä. Mutta sitä se myös on.

Kotiviinin valmistaminen tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Laita siiviläpussi, vesilukko ja vesilukon tiiviste käymisastiaan. Kaada sekaan myös korkillinen desinfiointiainetta, sekä viitisen litraa vettä. Laita saavin kansi kiinni, tuki vesilukon reikä peukalollasi ja hölskytä astiaa voimakkaasti, sekä heilauta sitä muutamaan otteeseen ylösalaisin suorilla käsillä, jotta myös kannen sisäpinta desinfioituu kauttaaltaan. Jätä astia desinfioitumaan ja laita sillä välin 3kg sokeria, sekä sopiva määrä vettä sopivan kokoiseen kattilaan ja levy kuismalle, jotta sokeri liukenee veteen. Puolet sokerista kannattaa liuottaa veteen, jotta hiiva alkaa vaikuttamaan siihen nopeammin, tai näin minulle on ainakin väitetty.

2. Kun saavi sisälmyksineen on desinfioitunut viitisen minuuttia, avaa kansi ja huuhtele se huolellisesti ja laske se jollekin puhtaalle tasolle. Tämän jälkeen huuhtele vesilukko ja siiviläpussi ja tiiviste huolellisesti ja laske ne puhtaan kannen päälle niin ne ei ehdi saastua, toisin kuin vaikka silloin jos laskisit ne paskaiselle pöydälle. Tämän jälkeen huuhtele käymisastia huolellisesti.

3. Seuraavaksi aletaankin mallaamaan siiviläpussia käymisastian suulle siten, että se mielellään myös pysyy siinä, kun kaadat marjat/hedelmät pussiin. Marjat kannattaa kaataa muutamassa erässä ja laittaa väliin aina kilo sokeria, sillä arvelisin, että sokerikerrokset auttavat marjojen murskaamisessa. Seuraavaksi murskataan marjoja pussin sisällä käyttäen apuna vapaavalintaista työkalua. Itse käytän perunamuusin survinta, mutta myös esimerkiksi nyrkkikin käy tähän tarkoitukseen välttävästi. Sivistyneissä maissa on kai tapana talloa marjat paljain jaloin, mutta veikkaan että se nostaa kontaminaatioriskiä aika runsaastikin, joten en itse lähtisi sitä kokeilemaan. Kun marjoja on murskattu jonkin verran, niin solmitaan siiviläpussin suu kiinni nätille napakalle rusetille, sillä umpisolmua on vittumaista lähteä aukomaan siinä vaiheessa, kun pussi on lillunut saavissa viikon ja on yltä päältä limaisen hiivapaskan peitossa, kun se poistetaan saavista. Kun pussi on suljettu, voi sitä vielä murjoa vähän lisää, jotta mahdollisimman suuri osa marjoista rikkoutuu.

4. Nyt voitkin nostaa käymisastian haluamaasi käymispaikkaan. Itselläni se on noin 70cm korkean hyllyn päällä ja kannattaa ollakin, sillä lappoamista ei voi tehdä, mikäli astia on lattian rajassa. Sekaan kaadetaan vesi, sekä sokeriliemi. Tässä vaiheessa kannattaa kuitenkin ottaa huomioon, että kaataa ensiksi kylmää vettä, sillä siiviläpussi ei ilmeisestikään kestä yli 60 asteen lämpötilaa ja kattilassa kiehautettu sokeriliemi voi olla liian kuumaa. Vettä lisätään sitten sen verran, että saavin yläreunaan jää noin 5cm tyhjää tilaa. Joku saattaisi väittää, että tyhjää tilaa kannattaa jättää reilusti enemmänkin, jottei vesilukko ala puskemaan hiivavaahtoa ulos siinä vaiheessa, kun käyminen on yltynyt täyteen raivoonsa. Itse kuitenkin tykkään mieluummin siitä, että viiniä on mahdollisimman iso satsi ja siivoilen saavin kantta ja ympäristöä sitä mukaa, kun vaahto roiskuu pitkin poikin.

5. Kun ämpäri on täynnä vettä, kaadetaan sekaan turbohiiva. Tässä vaiheessa on kuitenkin syytä tarkkailla veden lämpötilaa, sillä hiiva kuolee liian korkeassa lämpötilassa. Itse suosin saavin täyttämiseen kylmää vettä, sillä vaikkakin käymisen starttaaminen hieman viivästyy, niin ei ainakaan vahingossa tapa hiivaa lisäämällä sitä liian kuumaan veteen. Hiiva kannattaa kaataa saavin pinnalle tasaisesti vaikkapa spiraalin muotoon. Erityisen hyvän lopputuloksen saavuttaa lausumalla hiivaa kaataessa muutaman pakanallisen taikasanan, kuten esimerkiksi:

“Puhallahan pyhä Bacchus hyvä henki viinoseen. Kirkon metkuun langenneet ne astukoot vaik’ miinoseen.”

Tämän jälkeen voi hyvillä mielin mennä nukkumaan ja mikäli et kämmännyt mitään kohtaa ohjeesta, niin herätessäsi on kämpän täyttänyt mukava pullan tuoksu ja vesilukko laulaa kuin huilu, jota hippi soittaa kylpyhuoneessaan. Sitten odotellaankin noin viikon verran, että viini valmistuu. Välillä voi pyyhkiä vesilukosta sylkeytyneitä hiivavaahtoja pois sankon reunoilta, sillä se houkuttelee esimerkiksi banaanikärpäsiä. Viini on käynyt, kun vesilukko päästää noin yhden kuplan minuutissa. Kun veikkaat viinin käyneen loppuun, on aika aloittaa seuraava vaihe, eli kirkastaminen. Se tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Irrota vesilukko ja tiiviste käymisastiasta ja laita se, sekä lappoletku 10L ämpäriin. Kaada sekaan 5 litraa vettä ja korkillinen desinfiointiainetta. Huljuttele vettä pitkin ämpärin reunoja vaikkapa tiskiharjalla, mikäli sinulla ei ole ämpäriisi kantta, sillä ohjeessa ei käsketty sellaista ostamaan. Kaada noin kolmasosa desinfiointiainevedestä toiseen ämpäriin ja toinen kolmasosa kolmanteen ämpäriin. Huljuttele myös niitä ja jätä ne desinfioitumaan.

2. Avaa käymisastia ja riennä kylpyhuoneeseen pesemään kansi. Nosta siiviläpussi viinin seasta, ja valuta siitä liemet talteen viinin joukkoon. Tämän jälkeen viskaa saastainen hiivainen pussi kylpyhuoneen nurkkaan kiroten sitä hetkeä, kun joudut sen putsaamaan.

3. Huuhtele desinfioituneet lappoletkut, vesilukot yms. ja laita ne esimerkiksi sen pesemäsi käymisastian kannen päälle. Huuhtele myös ämpärit huolellisesti. Tämän jälkeen asettele ämpärit riviin lattialle käymisastian edustalle ja lappoa viini ämpäreihin siten, että käymisastian pohjalle jää noin tuuman verran hiivaista lientä, joka kaadetaan vessanpöntöstä alas. Riennä pesemään käymisastia lappoamisen jälkeen.

4. Seuraava vaihe on vapaaehtoinen, mutta suotava, sillä se vaikuttaa kirkastumisen nopeutumiseen. Kaatele viinejä ees taas ämpäristä 1 käymisastiaan, sitten seuraavasta ämpäristä äsken tyhjentyneeseen ämpäriin, sitten seuraavasta äsken tyhjentyneeseen, sitten käymisastiasta äsken tyhjentyneeseen ja niin edespäin rullailet litkua saavista toiseen vaikkapa puolen tunnin ajan. Näin viinistä poistuu hiilidioksidia, mikä on hyvä juttu, sillä mitä vähemmän sitä on, sen nopeammin hiiva laskeutuu astian pohjalle. Kun olet lutrannut viinillä mieleisesi ajan, nosta käymisastia taas tutulle paikalleen hyllyn päälle ja kaada viinit ämpäreistä astiaan.

5. Kiehauta kolmisen desiä vettä ja veden kiehuessa kaada pikakirkaste puolen litran tuoppiin. Kaada kirkasteen päälle myös muutama ruokalusikallinen kylmää vettä ja sekoittele siitä häijyn hajuinen tahna. Kun vesi on kiehunut niin kaada se tuoppiin kirkastetahnan päälle. Seuraavaksi ota jokin kauha millä sekoitat viiniin runsaan pyörteen. Se kauha olisi kannattanut myös desinfioida kohdassa 1. Kun viinissä on vinha pyörre niin kaada tulikuuma kirkaste viinin sekaan. Sekoita sitten vähän lisää. Koska allekirjoittanut on urpo, niin tein kerran sen virheen että kaadoin kirkasteen samalla kun sekoitin astiaa ja sain tietysti kiehuvat liemet kaadettua kädelleni. Tuota virhettä en ole toistamiseen tehnyt, enkä suosittele sitä sinullekaan.

6. Sulje kansi ja aseta vesilukko paikalleen. Ravistele vielä varmuuden vuoksi astiaa, jotta kirkaste sekoittuu viiniin kauttaaltaan ja mahdollista hiilidioksidia poistuu vielä ehkä jonkin verran. Toista ravistelu vielä seuraavana päivänä pariin otteeseen ja anna sen jälkeen hiivan laskeutua rauhassa viikon verran.

Kun ämpäri on saanut olla rauhassa viikon verran, on aika suorittaa kirkastus osa 2. Se tapahtuu kutakuinkin samalla tavalla kuin osa 1, eli desinfioidaan vehkeet ja lapotaan litku ämpäreihin. Hiilidioksidinpoistolutraamista ei tässä vaiheessa tehdä uudestaan, vaan viinin voi kaataa takaisin käymisastiaan sen jälkeen kun astia on huuhdeltu. Tässä vaiheessa viiniä kannattaa ottaa myös haluamansa määrän talteen nautiskelua varten, jotta voi analysoida makua lähinnä siltä kantilta, että kannattaako sekaan lisätä sokeria, mikäli haluaa makeampaa viiniä.

Itse olen kuivan viinin ystävä, mutta saatan lisätä sekaan noin 0,5-1dl sokeria, mikä lisää makeutta jo yllättävänkin paljon, eli sitä jälkimakeutussokeria ei kannata kilokaupalla lisätä vaikka pitäisi makeasta viinistä. Usein jo tässä vaiheessa viini on suhteellisen kirkasta, mutta ei tarpeeksi, joten odotetaan vielä toinen viikko, jotta viimeisetkin hiivat laskeutuvat ämpärin pohjalle.

Viikon kuluttua suoritetaan joko kirkastus osa 3, tai pullottaminen. Itse vedän yleensä tässä vaiheessa jo litkun surutta pulloon, sillä jos se ei aivan kristallinkirkasta ole, niin se ei allekirjoittanutta juuri haittaa, sillä tässä vaiheessa satunnaiset hiivahiukkaset ovat ainoastaan kosmeettinen haitta, eivätkä vaikuta makuun millään tavalla. Huomioon otettava seikka on myös se, että joka kirkastuskerralla hävikkiä syntyy noin parin litran verran, joten mitä kirkkaampaa haluat, sen vämmän sitä saat. Mikäli viinin haluaa kirkastaa tässä välissä vielä kolmannen kerran, niin sen jälkeen ei tarvitse enää odotella viikkoa ennen pullotusta, vaan sen voi suorittaa vaikka seuraavana päivänä.

Käydäänpäs seuraavaksi läpi vielä se viimeinen vaihe, eli pullottaminen:

Viikon kuluttua suoritetaan joko kirkastus osa 3, tai pullottaminen. Itse vedän yleensä tässä vaiheessa jo litkun surutta pulloon, sillä jos se ei aivan kristallinkirkasta ole, niin se ei allekirjoittanutta juuri haittaa, sillä tässä vaiheessa satunnaiset hiivahiukkaset ovat ainoastaan kosmeettinen haitta, eivätkä vaikuta makuun millään tavalla. Huomioon otettava seikka on myös se, että joka kirkastuskerralla hävikkiä syntyy noin parin litran verran, joten mitä kirkkaampaa haluat, sen vämmän sitä saat. Mikäli viinin haluaa kirkastaa tässä välissä vielä kolmannen kerran, niin sen jälkeen ei tarvitse enää odotella viikkoa ennen pullotusta, vaan sen voi suorittaa vaikka seuraavana päivänä. Käydäänpäs seuraavaksi läpi vielä se viimeinen vaihe, eli pullottaminen:

1. Tässä vaiheessa sinulla on ollut 3 viikkoa aikaa haalia itsellesi tarpeellinen määrä pulloja, eli ~15kpl 1,5l muovipulloja. Jos et ole, niin voit säilyttää liemen myös käymisastiassa ja koittaa dokailla sen ennen kuin se ehtii mennä happamaksi. Suosittelen kuitenkin pullottamista, sillä näin vältyt todennäköisemmin alkoholismilta ja viini paranee entisestään, kun se kypsyy pullossa viikoista kuukausiin. Aloitetaan pullotusproseduuri siten, että laitetaan ämpäriin 5 litraa vettä ja korkillinen desinfiointiainetta, sekä lappoletku. Sitten kauhotaan desinfiointiainetta jokaiseen pulloon, laitetaan korkit kiinni ja ravistellaan. Sitten annetaan desinfiointiaineen tehdä tehtävänsä ja huuhdellaan pullot huolellisesti. Tämä pullojen desinfiointi on ehkä koko viinioperaation pitkästyttävin homma, mutta se on olennainen viinin säilyvyyden kannalta.

2. Laitetaan pullot korkit auki riviin käymisastian edustalle. Tässä vaiheessa kannattaa itseasiassa myös hyödyntää taas niitä kolmea ämpäriä, sillä lappoessa roiskuu ja ne roiskeet on mukavampi roiskia ämpäriin, kuin esimerkiksi parketille. Laitetaan siis pulloja 4kpl per ämpäri, jotta niitä on sitten helpompaa ja ennen kaikkea siistimpää venkslata letkun suulle sitä mukaa kun edellinen on täyttynyt.

3. Lapotaan viini pulloihin, pyrkien välttämään hävikkiä mahdollisimman paljon. Mikäli sinulla on kavereita, niin kannattaa pyytää yksi apuun tähän hommaan, jotta pullojen vaihtelu sujuu näppärästi. Myös lopputuotteen ensimaistelu on mukavampaa kaverin kanssa, kun voi kilistellä lasia ja leuhkia, että miten helvetin hyvän viinin sitä onnistuikaan taas valmistamaan. Kun viini on pulloissa, voi saavin pohjalle jääneet lopputilkatkin surutta kaataa lasiin, sillä hiivapitoisuus on tässä vaiheessa kutakuinkin 0,002%.

4. Laitetaan pullot kypsymään pimeään kuivaan paikkaan kypsymään vähintään kolmeksi kuukaudeksi. Itse olen varannut liinavaatekaapistani yhden hyllyn kotiviinille.
5. Oikeasti dokaillaan kotiviiniä tuoreeltaan loppupäivä, loppuviikko ja loppukuukausi, sillä kypsytys on varsin jonninjoutava proseduuri ja kyllä siitä jokunen pullo ehtii varmaan kypsyäkin jonkin aikaa riippuen hieman alkoholinkulutuksen runsaudesta.

5. Oikeasti dokaillaan kotiviiniä tuoreeltaan loppupäivä, loppuviikko ja loppukuukausi, sillä kypsytys on varsin jonninjoutava proseduuri ja kyllä siitä jokunen pullo ehtii varmaan kypsyäkin jonkin aikaa riippuen hieman alkoholinkulutuksen runsaudesta.

Anonyymi on palkittu kotiviininvalmistuksen mestari, jota kehutaan erityisesti hänen tarkkuudestaan ja poikkeuksellisen tasapainoisista mauistaan.
Hän on alansa hiljainen esikuva, jonka viinejä pidetään kotiviinipiireissä laadun mittapuuna.

Hyvää joulua kaikille
nyymeille paitsi
paskoille nyymeille,
teille toivon huonoa joulua.

t. Ano Saukko